

## TENGERI HERKENTYŰK GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST SEAFOOD GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### PASSION FRUITTAL MARINÁLT SZENT-JAKAB KAGYLÓ, FÜSZERES MANGÓVAL

2 passion fruit  
 16 dkg szent-jakab kagyló  
 0,5 dl citromos olivaolaj  
 só, bors  
 1 lime

#### pácolt mango:

1 mango  
 1 csomag snidling  
 1 kisebb gyömbér  
 1 kk. mustármag  
 2-3 szegfűszeg  
 1 chili  
 2 ek. barnacukor  
 0,2 dl rizsecet

A kagylókat vékony szeletekre vágjuk, összekeverjük a kikapart passion fruittal, a kifacsart lime levével, sóval, borssal, citromos olivaolajjal. Tálalásig félretesszük. A pácolt mangóhoz a fűszereket a cukorral, rizsecettel pár percig forraljuk, leszűrjük és kihűtjük. A feldarabolt mangót és az összevágott snidlinget a kihűtött páclébe tesszük és hűtőbe rakjuk pár órára. A fűszeres mangót a tányér közepére helyezük, köré rakjuk a marinált szent-jakab kagylót, kevés citromos olivaolajjal meglocsoljuk, ill. díszíthetjük kevert salátával.



### PASSION FRUIT MARINATED SCALLOPS WITH SPICY MANGO CHUTNEY

2 passion fruits  
 16 dkg scallops  
 0,5 dl olive oil with lemon  
 salt, pepper  
 1 lime

#### for the spice mango chutney:

1 mango  
 1 pack of chives  
 1 smaller ginger  
 1 tbsp. mustard seeds  
 2-3 cloves  
 1 chili  
 2 tbsp. brown sugar  
 0,2 dl rice vinegar

Cut the scallops into thin slices, mix with the passion fruit pulp, the juice of lime, olive oil then season it with salt and pepper. Set aside until serving. For the spicy mango chutney, boil the spices with the rice vinegar and sugar, pour it off then let it cool. Put into the marinade the cutted mango and the chopped chives, then put it to the fridge for a few hours. Before serving, place the mango slices into the middle of the plate, put some scallops next to it, pour some olive oil on them and also we can add some mesclun as side dish.

Előadó:

**PILLÓK ATTILA**

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544  
 Fax: 345-0777  
 e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
 1036 BUDAPEST,  
 PERC U. 8.  
 2010. ÁPRILIS 1.

### KORIANDERES FEKETEKAGYLÓ LEVES

40 dkg feketekagyló  
 1 csomag újhagyma  
 1 csomag petrezselyem  
 1 csomag koriander  
 szezámolaj ízlés szerint  
 2 dkg szárított shii take gomba  
 1 lime  
 1 thai citromfű  
 2 dl kókusztej  
 só, bors

#### Alaplé:

1 csomag répa  
 2 vöröshagyma  
 2 paradicsom  
 2 fehérrépa  
 1 fej fokhagyma  
 1 kk. egész bors

Az alaplében szereplő zöldségeket egy-másfél órán keresztül főzzük, majd leszűrjük. A leszűrt alaplébe forraljuk a az összevágott újhagymát, petrezselymet, koriandert, feketekagylót. Hozzáadjuk a kókusztejet és a thai citromfűvet, az előre beáztatott és összedarabolt shii take gombát, szezámolaját, belefacsarjuk a lime levét és a héját belereszeljük. A forró levest tányérba merjük, díszíthetjük finomra vágott korianderrel.



### BLACK MUSSEL SOUP WITH CILANTRO

40 dkg black mussels  
 1 bunch of green onion  
 1 bunch of parsley  
 1 bunch of coriander  
 sesame oil to taste  
 2 dkg dried shii take mushroom  
 1 lime  
 1 thai lemongrass  
 2 dl coconut milk  
 salt, pepper

#### Stock:

1 pack of carrot  
 2 red onions  
 2 tomatoes  
 2 white carrots  
 1 head of garlic  
 1 tbsp. of peppercorn

Make a stock from the vegetables - boil them in water for 1-1,5 hours, then pour it off. Put into this stock the chopped green onions, parsley, coriander and mussels. Add the coconut milk, thai lemongrass, the steeped and cutted shii take, sesame oil, juice of lime and zest. Serve the soup with chopped coriander on the top of it.

## FOKHAGYMÁS-PETREZSELYMES TINTAHAL FÜSZERES PARADICSOMRAGUVAL, SPENÓTOS RÉTESSEL

24 dkg tintahal  
1 dl olívaolaj  
3 gerezd fokhagyma

paradicsom ragu:  
1 csomag petrezselyem  
20 dkg paradicsom  
1 csomag újhagyma  
1 csomag snidling  
1 csomag bazsalikom

spenótos rétes:  
20 dkg spenót  
6 dkg vaj  
só, bors  
1 csomag mille feuille  
2 tojás  
3 dkg fenyőmag  
5 dkg köles

A paradicsom raguhoz olívaolajon a felszeletelt fokhagymát megpirítjuk, hozzáesszük az apróra vágott újhagymát, majd pedig a meghámozott és kockára vágott paradicsomhúst. Összemelegítjük a ragut és tűzről levéve hozzákeverjük a finomra vágott petrezselymet és bazsalikomot.

A spenótos réteshez a megmosott spenótot vajon, egy kevés fokhagymával, sóval és borssal megpároljuk, ha szükséges, akkor lecsöpögtetjük. Összekeverjük a megpirított fenyőmaggal, és a sós, bő vízben megfőzött quinoával ill. az egész tojással. A réteslapokat leveleire szedjük, szélesebb csikokra vágjuk és betöltjük a parajos töltelékkel, majd felhajtogatjuk a tésztát. 180 fokos sütőben ropogósra sütjük.

Tintahal: A tintahalat kisebb darabokra vágjuk, a belső oldalát sűrűn beirdaljuk, olívaolajon fokhagymával megsütjük, finomra vágott petrezselyemmel megszórjuk.

A paradicsomragut a tányér közepére helyezzük, ráadjuk a megsütött tintahalat, köré pedig a megsütött réteseket.



## SQUID WITH GARLIC BUTTER, TOMATO RAGOUT AND SPINACH MILLE FEUILLE

24 dkg squids  
1 dl olive oil  
3 cloves of garlic

for the tomato ragout:  
1 bunch of parsley  
20 dkg tomatoes  
1 bunch of green onions  
1 bunch of chives  
1 bunch of basil

for the spinach mille feuille  
20 dkg spinach  
6 dkg butter  
salt, pepper  
1 pack of mille feuille  
2 eggs  
3 dkg pine nuts  
5 dkg millet

For the tomato ragout, roast in olive oil the sliced garlic cloves, add the finely chopped green onions then the diced tomato pulp. Take off from the fire, then add the finely chopped parsley and basil.

For the spinach mille feuille simmer the washed spinach in butter with a little garlic and season it with salt and pepper. Mix with the roasted pine nuts, the cooked quinoa and the eggs. Cut the mille feuille sheets into smaller pieces, put a spoon from the spinach mix into it, then wrap it. Bake them in a preheated oven at 180 C for approx. 10 minutes.

Cut the squids into smaller pieces, cut frequently the inner side of it, then roast them in olive oil with garlic. Finally, sprinkle them with finely chopped parsley.

Before serving, place a spoon from the ragout into the middle of the plate, put the squids onto it and put the mille feuilles next to it.

## TIGRISGARNÉLA CHORIZO KOLBÁSSZAL, PARMEZÁNOS RIZOTTÓVAL

5 db rák  
2 dl olívaolaj  
só, bors  
1 csomag petrezselyem  
6 dkg chorizo

Rizottó:  
20 dkg carnaroli rizs  
1 fej fokhagyma  
2 salotta  
2 dl fehérbor  
8 dkg vaj  
4 dkg parmezán  
6 dkg aszalt paradicsom  
8 dkg kenyér  
2 dkg szeletelt mandula  
1 csomag bazsalikom

## TIGER PRAWN WITH CHORIZO AND PARMIGGIANO RISOTTO

5 crabs  
2 dl olive oil  
salt, pepper  
1 bunch of parsley  
6 dkg chorizo

for the risotto:  
20 dkg carnaroli rice  
1 head of garlic  
2 shallots  
2 dl white wine  
8 dkg butter  
4 dkg parmesan  
6 dkg dried tomatoes  
8 dkg bread  
2 dkg sliced almonds  
1 bunch basil

Előadó:

**PILLÓK ATTILA**

Phone: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: [tc@culinaris.hu](mailto:tc@culinaris.hu)

[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – FOODCLUB**

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

1. APRIL 2010

A rákokat félbevágjuk, olívaolajon mindkét oldalát megsütjük. Szeletelt fokhagymát és az összevágott chorizot hozzáadjuk, sózzuk, borsozzuk, majd finomra vágott petrezselyemmel megszórjuk.

A rizottóhoz a finomra vágott salotát olívaolajon megpároljuk, hozzáadjuk a carnaroli rizst. Először fehérborral engedjük fel apránként, majd a leveshez főzött alaplével folytatjuk. A rizst sűrű kevergetés mellett harapható állagúra főzzük (mint a tésztát), majd tűzről levéve hozzákeverjük a vajat, a reszelt parmezánt, a finomra vágott petrezselymet és a bazsalikomot.

A kenyérmorzsóhoz az összedarabolt kenyeret, aszalt paradicsomot, szeletelt mandulát és fokhagymát sütőtepsire tesszük, 80-90 fokon sütőben kiszáritjuk. Összetörjük mozsárban, vagy botmixerrel nagyobb darabokra aprítjuk.

A rizottót mélytányérba szedjük, megszórjuk a fűszeres morzsával majd a tetejére helyezzük a chorizó sült rákokat.



Cut the crabs into 2 pieces then roast them in olive oil. Add the sliced garlic cloves and cutted chorizos, season it with salt and pepper then sprinkle it with finely chopped parsley.

Simmer the finely chopped shallots in olive oil, add the rice, then pour some white wine in it. After it has evaporated, add some stock, just to cover it.

Cook it until it's al dente, while stir it constantly. Take off from the heat, then add the butter in it, as well as the grated parmesan, the finely chopped parsley and basil.

For the crumb, dry the cutted bread, the dried tomato, the sliced almonds and the garlic in the oven at 80-90 C. Crush them in a mortar or with a blender. Put some risotto into a plate, sprinkle it with the crumb and place the prawns on it.

## RÉPATORTA ZÖLDCITROMOS KRÉMSAJTTAL, PÁCOLT DATOLYÁVAL

*Répatorta:*

12 dkg rétesliszt  
1/2 kk. sütőpor  
3 ek. kakaó  
fahéj, szerecsendió ízlés szerint  
8 dkg mazsola  
0,8 dl kókuszreszelék vagy háncs  
6 tojás  
8 dkg barnacukor  
7 dkg vaj  
5 dl sárgarépa

8 dkg Philadelphia  
1 lime  
porcukor ízlés szerint

*Pácolt datolya:*

4 dkg cukor  
2 szem zöld kardamom  
1 kisebb, friss gyömbér  
2 csillagánizs  
1 fahéj  
20 dkg friss vagy aszalt datolya

Torta: Az anyaghányadban szereplő összetevőket egy nagyobb habüstben összekeverjük, kivajazott formába töltjük és 170-180 fokos sütőben 45-60perc alatt készre sütjük, majd kihütjük.

Datolya: A cukorral és a fűszerekkel szirupot főzünk, leszűrjük majd kihütjük. A kimagozott, és ha szükséges akkor összevágott datolyát a cukorszirupba tesszük, pár órára hűtőbe rakjuk.

Tálalás: A tortát a kívánt darabokra vágjuk, tetejére rakunk egy kanál zöldcitrommal és cukorral kikevert krémsajtot, mellé rakjuk a pácolt datolyát, cukorsziruppal meglocsoljuk.

## CARROT CAKE WITH LIME FLAVOURED CREAM CHEESE AND PICKLED DATES

*For the carrot cake:*

12 dkg plain flour  
1/2 csp. of baking powder  
3 tbsp. cacao powder  
cinnamon, nutmeg to taste  
8 dkg raisins  
0,8 dl coconut shavings  
6 eggs  
8 dkg brown sugar  
7 dkg butter  
5 dl carrots

8 dkg Philadelphia  
1 lime  
castor sugar to taste

*for the pickled dates:*

4 dkg sugar  
2 green cardamom  
1 smaller, fresh ginger  
2 star anises  
1 cinnamon stick  
20 dkg fresh or dried dates



Mix the ingredients for the cake in a big pot, transfer it into a buttered shape and bake it in the oven at 170-180 C for 45-60 minutes, then let it cool. For the dates, make a syrup from the spices and sugar, strain off, then let it cool. Take the seeds out from the dates then put them into the syrup. Let it rest in the fridge for a few hours. Cut the cake into slices, put a spoon of the cream cheese, which was mixed with lime and sugar,

then put some dates next to them. Finally, pour some syrup on the top of it.

ITALOK / DRINKS



Konyári Loliense Fehér  
2008



Pannonhalmi Tramini  
2009

Előadó:

**PILLÓK ATTILA**

Phone: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)

[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – FOODCLUB**

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

1. APRIL 2010



Borospoharainkat  
a **RIEDEL**  
biztosította.

**STEENBERGS**  
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia  
**STEENBERGS**  
fűszereket használ.

**SIEMENS**

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit  
a Siemens biztosította.  
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
[www.siemens-haztartasi-gepek.hu](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)